

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 33 Bromberg, den 23. August 1936

Das Heuen beim zweiten Wiesenschnitt.

Von Gutsinspektor Meier.

Während beim ersten Schnitt des Wiesenheues die Sonne dem Menschen die Grastrocknung weitgehend erleichtert, kann man dies beim zweiten Schnitt oft nicht behaupten. Es wird daher in der Fachpresse empfohlen, diese Ernte möglichst auf Gerüsten vorzunehmen. Das ist auch zweifellos sehr richtig, immerhin gibt es aber noch viele Wirtschaften, die aus irgend welchen Grün‹de›n ohne Gerüste ihr Heu trocknen müssen. Haben diese Betriebe nun auch noch sehr große Grünlandflächen zu werben, dazu viele andere Arbeit zur gleichen Zeit zu leisten und zu allem Überfluß nur wenig Arbeitskräfte zur Verfügung, dann gilt es beim Heuen ganz besonders geschickt vorzugehen. Welche Möglichkeiten dabei im Einzelnen bestehen, soll in den folgenden Zeilen kurz geschildert werden.

Beim ersten Grasschnitt wird die Bodentrocknung dadurch beschleunigt, daß man das Heu ausgebreitet an der Sonne trocknen läßt, mehrfach wendet und nur zum Schluß oder vor zu erwartenden Regenfällen in Haufen setzt. Bei dem ungünstigeren Wetter während des zweiten Schnittes wird sich dieses Verfahren weniger bewähren, da die Sonne nicht mehr die Kraft wie im Juni hat. Im Herbst ist es immer richtiger, das Gras mehr in Haufen, als auf der Harke zu trocknen. Natürlich wird man das Gras nicht gleich grün in Haufen setzen, sondern es erst einen oder mehrere Tage im Maschinen-Schwad ausgebreitet liegen lassen. Mit der Sense gemähte Schwaden wird man gleich auseinanderstreuen. Bei günstigem Wetter wird das etwas angetrocknete Gras zusammengeschwadet und noch am gleichen Tage in kleine Häufchen gesetzt. Auseinandergestreut wird das Heu nun nicht wieder, sondern es wird nur jeden Tag mit der Forke etwas angelockert oder gewendet.

Ist Regenwetter zu erwarten, so werden etwas größere Haufen gesetzt. Wenn das Heu ziemlich sperrig ist, wird man ebenfalls die Haufen von vornherein etwas größer setzen. Dieses Wenden und Auflockern wird nun so lange fortgesetzt, bis das Heu zum Einfahren gut ist. Da in den Häufchen gewissen Schwitz-Prozesse vor sich gehen, trocknet das Heu meistens überraschend schnell auf diese Art und Weise. Jedenfalls ist das Verfahren erheblich arbeitssparender und sicherer, als das ständige Auseinanderstreuen und Wiederinhaufensetzen.

Ganz falsch ist es natürlich, das Heu überhaupt nicht in Haufen zu setzen, sondern es so lange ausgebreitet liegen zu lassen, bis es von selbst trocken ist. Durch das Haufensetzen wird nicht nur ein gewisser Schutz gegen das Verregnen gewährt, sondern es wird das Auslaugen verhindert und durch den erwähnten Schwitzprozeß gewinnt auch die Güte des Heues sehr. Es muß deshalb auch bei gutem Wetter wenigstens eine Nacht im Haufen liegen bleiben. Auf diese Art und Weise ist es mir noch immer möglich gewesen, das Heu wenigstens so weit trocken zu bekommen, daß man es mit gutem Gewissen in eine Miete setzen konnte.

Außer diesem Heuen ist es zuweilen vorteilhaft, einen Teil des zweiten Schnittes einzusäuern, am besten natürlich in feste Behälter mit Zusatz, oder auch hochgelegene Flächen mit dem Vieh abzuhüten. Es ist eben jedes Mittel recht, das das gewachsene Futter vor dem Verderben schützt.

*

Kennzeichnung von Überfahrten auf Wiesen.

Auf Wiesen, die zwecks Entwässerung mit zahlreichen offenen Gräben versehen sind, ist die Herstellung von Überfahrten notwendig. Diese Überfarten sind meist nicht gekennzeichnet, so daß ihr Aufsuchen beim Düngerstreuen mit der Maschine, beim Kompostfahren und bei der Abfuhr der Ernte immer mit Zeitverlust verbunden ist. Um das Auffinden dieser Überfahrten zu erleichtern, ist es zweckmäßig, an deren beiden Seiten je einen Baum zu pflanzen. Besonders gut bewährt hat sich hierbei die Esche, die gleichzeitig ein gutes Nutzholz darstellt. Durch Beschneiden der Bäume ist dafür zu sorgen, daß die Bäume nicht hindern. Zweckmäßig ist es, an den Bäumen Nistkästen anzubringen, da sonst meist keine Nistgelegenheiten für Stare auf den Wiesen vorhanden sind. Der Star ist auf Wiesen sehr nützlich, da er ein eifriger Vertilger aller Wiesenschädlinge ist.

Staatl. gepr. Landwirt Roth.

*

Heuhütten auch bei der Getreideernte.

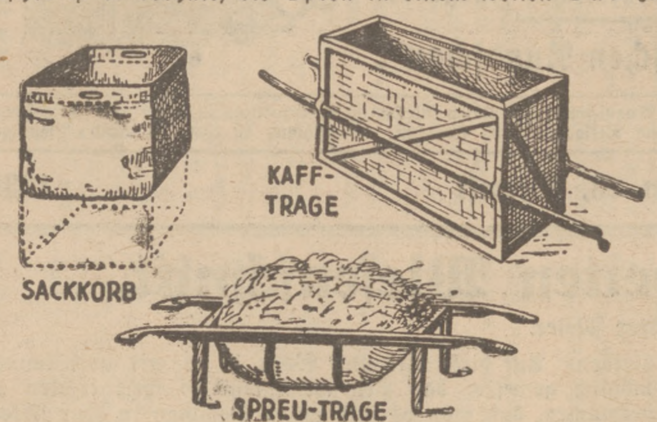
Das in manchen Teilen unseres Landes ziemlich wechselvolle Wetter macht die Reuter-Trocknung des Grummets zu einer unbedingten Notwendigkeit. Der hohe Eiweißgehalt wird dadurch erhalten und Verluste vermieden. Wie Dr. Geith in Nr. 33 (1936) der „Mitteilungen für die Landwirtschaft" ausführt, kommt diese Trocknungsart jedoch auch für Getreide in Betracht. Alle sogenannten Heuhütten, Dreibockhütten und die Dahlheimer Hütte eignen sich zu diesem Zweck vortrefflich. Man verfährt dabei so, daß man die unterste Garbenreihe mit den Ähren nach oben auf den Boden stellt und die folgenden Garben über die angebrachten Querleisten hindurchsteckt, wobei natürlich die Ähren im Innern der Hütte liegen sollen. Als Abdeckung setzt man Garben wie bei den Puppen breit auf das Dach der Hütte, wo man sie gegen Hinunterwehen durch einige Bänder schützt. Ein Auswachsen des Getreides kommt hierbei niemals vor, weil der Luftdurchzug durch die Hütte sehr gut ist.

Landwirtschaftliches.

Spreu-Beförderung leicht gemacht.

Von Siedlerberater Otto.

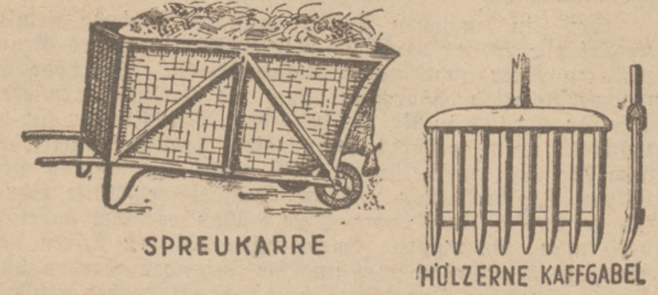
Die beim Drusch anfallende Spreu, Kaff oder auch Kurz genannt, muß gewöhnlich einmal von der Dreschmaschine und sodann wieder vom Kaffboden oder von der Spreukammer aus auf den Futtertisch in die Viehställe getragen werden. Von der Dreschmaschine wird die Spreu oft mit großen Wagen fortgefahren oder auch zuweilen unmittelbar vom Gebläse auf den Kaffboden geblasen. Die weitere Beförderung geschieht dagegen oft nur mit geräumigen Weidenmullen oder -Körben. Meistens ist dabei der Korb allein schon schwerer als der gesamte Inhalt. Viel praktischer ist es deshalb, die Spreu in einem weiten Sack zu



befördern. Gut ist es aber dabei, diesen Sack oder das sackähnliche Gebilde um einen großen, leichten Holzrahmen zu befestigen. Der Holzrahmen für diesen Sackkorb muß den verschiedenen zu benutzenden Türen oder Treppen angepaßt sein; man hat als größte Breite 80–85 Zentimeter und eine Tiefe oder Länge von etwa 50 Zentimeter für ausreichend gefunden. Damit dieser Sackkorb (Abb.) gut zu füllen ist, wird an jeder Querleiste des Holzrahmens noch ein leichtes Brett senkrecht im Sack angebracht. Die vordere Holzleiste des Rahmens erhält zum besseren Anfassen einen eiförmigen Einschnitt.

Hat man immer sehr große Mengen von Spreu zu befördern, so kann man sich auch eine Spreutrage (Abb.) herstellen. Diese Trage wird ähnlich den bekannten Schweinekästen aus leichten Latten hergestellt und innen mit alten Säcken ausgekleidet. Eine andere Spreutrage, die noch leichter sein kann, stellt man sich her, indem man 2 Tragbäume nur nach den Enden zu verbindet. Als Spreuraum werden mehrere zusammengenähte Säcke innerhalb der Tragbäume befestigt. Damit dieser Stoff etwas mehr Halt hat, werden einige Draht- oder Holzbügel unten durchgezogen (Abb.). Um diese Trage beim Beladen hinstellen zu können, sind noch 4 Füße daran anzubringen.

Weiter kann man sich in Anlehnung an die bekannten Schubkarren leicht Kaffkarren (Abb.) herstellen. Damit man die Spreu gleich an die richtige Stelle, auf die Futterkrippe, bringen kann, ist es vorteilhaft, die Karre schmal und hoch zu bauen. Um doch große Mengen befördern zu



können, wird man die Karre etwas länger als sonst gebräuchlich machen. Mittels einfacher Latten, die senkrecht an den Karrenbäumen befestigt werden und durch einige Streben zusammenzuhalten sind, läßt sich der nötige Spreubehälter leicht aus alten Säcken herstellen. Wird diese Auskleidung vorne noch mit einer leicht zuzubindenden Öffnung versehen, so ist ein Entladen an jeder Krippe ohne weiteres möglich.

Zum Schluß sei noch etwas über das Einsacken oder Aufladen der Spreu gesagt. Gewöhnlich wird dazu eine alte Kartoffelgabel oder auch eine ausgediente Getreideschaufel benutzt. Besser geht das Aufladen aber noch mit einer breiteren, leichten Spreugabel (Abb.). Einmal ist diese leichter und sodann auch ihr Fassungsvermögen größer. Die Herstellung ist denkbar einfach: An einem alten Kartoffel- oder Rübengabelstiel wird ein kräftiges Querholz befestigt, an dem etwa 10 dünne Holzzinken angebracht werden, die am vorderen Ende durch eine schmale Leiste verbunden sind, so daß die Gabel genügend Halt in sich hat. Mit all diesen kleinen Hilfsmitteln wird das Befördern der Spreu sehr erleichtert.

Obst- und Gartenbau.

Das Kalken im Garten.

Daß im Garten gekalkt werden muß, braucht wohl kaum besonders erwähnt zu werden. Weit wichtiger sind die Fragen: Wieviel Kalk braucht mein Garten, Kalke ich am besten im Frühjahr oder im Herbst? Außer Stallmist, mit dem der Kalk nicht zusammen verwendet werden darf, ist der Kalk bekanntlich das beste Bodenverbesserungsmittel, das es gibt. Ein schwerer Boden wird durch Kalk lockerer, also für die Wurzeln leicht durchdringlich und auch wasserdurchlässiger. Dies gilt vor allem für die schweren Lehm- und Tonböden. Außerdem wird der Boden erwärmt. Ferner wird die Tätigkeit der nützlichen Kleinlebewesen (Bakterien) und die Verwesung der organischen Bestandteile stark gefördert. Den Pflanzen werden auch Stickstoff-, Kali- und Phosphorsäuredünger durch Kalken leichter und schneller zugänglich gemacht. Schließlich bildet der Kalk für die Pflanzen einen unentbehrlichen Nährstoff. Ohne Kalk im Boden ist eine noch so reichliche Zufuhr der anderen Nährstoffe zwecklos.

Die meisten Böden haben auch eine mehr oder weniger große Menge Bodensäure: selbst die Pflanzen enthalten oft schädliche Säuren. Ich erinnere nur an die Oxalsäure. Hier ist es wieder der Kalk, der diese schädlichen Säuren im Boden und in der Pflanze binden kann und so unschädlich macht. Um nun zu erfahren, wieviel Kalk mein Garten nötig hat, muß ich zunächst den Kalkgehalt des Bodens kennen. Zu diesem Zweck nehme ich an verschiedenen Stellen im Garten Bodenproben. Ich überlege mir zunächst, an wieviel Stellen ich solche Proben im Garten nehmen will, was sich nach der Verschiedenartigkeit der Bepflanzung richtet. Zunächst nehme ich mir die erste Stelle vor und hole dort an verschiedenen, möglichst gleich weit entfernten Plätzen je einen Spaten voll Erde, mische sie gut miteinander und nehme davon etwa eine halbe Zigarrenkiste voll, lege einen Zettel bei mit der Angabe der Vorfrucht und der Frucht, die auf das Feld kommen soll. Genau so verfahre ich an den anderen ausgesuchten Stellen. Die Bodenprobe schicke ich an die nächste Landwirtschaftsschule, die mir kostenlos angibt, wieviel Kalk ich zu der betreffenden Kulturart brauche.

Während die Nährstoffe Stickstoff, Phosphorsäure und Kali jedes Jahr in Form von Handelsdüngern gegeben werden müssen, wird die Kalkdüngung alle 2 bis 3 Jahre im Herbst oder im Lauf des Winters verabreicht. Streut man den Kalk im Herbst nach dem Abernten aufs Land, dann gräbt man ihn am besten leicht unter. Kalkt man dagegen im Winter, so streut man ihn über das gegrabene Land. Die beste Kalkung ist und bleibt immer die Herbstkalkung.

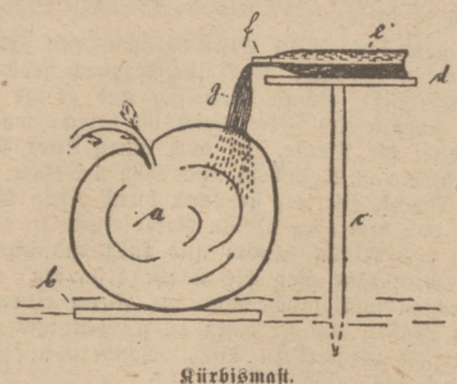
Die beiden bekanntesten Kalkarten sind der gebrannte Kalk und der kohlensaure Kalk. Der gebrannte Kalk ist der zweckmäßigste Kalk für schweren Lehm- und Tonboden. Bekommt man ihn in Stücken geliefert (Stückkalk), dann bringt man ihn in kleinen Haufen aufs Land und bedeckt ihn mit Erde. Nach etwa einer Woche ist der Kalk zu Staub zerfallen und man kann ihn dann auf dem Acker ausbreiten. Je nach dem Kalkbedürfnis des Bodens und der nachfolgenden Pflanze rechnet man etwa 100 bis 200 Gramm je Quadratmeter. Für den leichten Lehm- oder Sandboden eignet sich der kohlensaure Kalk besser, der in Pulverform geliefert wird und sich in der Wirkung wesentlich abgeschwächter verhält. Ganz roh gerechnet streut man etwa 200 bis 300 Gramm je Quadratmeter. Als weiteres, gern gebrauchtes und billiges Kalkdüngemittel ist noch der Kalkstickstoff zu nennen (60 Prozent Kalk), der acht Tage

vor der Saat ausgestreut wird und gleichzeitig ein vorzügliches Unkraut- und Schädlingsbekämpfungsmittel ist. Man rechnet im allgemeinen etwa 20 bis 30 Gramm je Quadratmeter und bei Tomaten und Kopfkohl sogar ohne Bedenken 50 Gramm je Quadratmeter.

Die kalkhaltigen Düngemittel dürfen niemals mit Ammonsulfatsalpeter, schwefelsaurem Ammoniak, Superphosphat oder Stallmist gemischt bzw. zusammen verwendet werden, weil sonst das so wertvolle Ammoniak frei wird und verfliegt. Besonders kalkliebend sind von den Gemüsen die Kohlarten und die Hülsenfrüchte, von dem Kernobst die Kirschbäume, die deshalb bei der Kalkung in erster Linie besondere Berücksichtigung finden müssen.

„Schwergewichtler" im Garten.

Ein fettes Schwein und eine fette Gans wollen gemästet sein, ehe sie das gewünschte Gewicht erreichen. Für die meisten bietet diese Art der Mast nichts neues, die Kürbismast dagegen bedeutet für die große Mehrzahl unserer Gartenfreunde sicherlich Neuland. Es handelt sich bei der Mast des Kürbis' um eine regelrechte „Fütterung mit der Flasche". Nachdem also der kleine Kürbis, dessen Standort immer ein bevorzugter im Garten sein soll (Komposthaufen!), etwa einen Durchmesser von 20 bis 30 Zentimeter erreicht hat, wird er auf ein genügend großes Stück Brett, einen Ziegelstein oder sonst eine Unterlage gelegt, damit er nicht unmittelbar auf dem Erdboden liegt, wo er leicht faulen kann. Dann schlägt man in geringem Abstand neben dem Kürbis einen Pfahl in die Erde. Auf dem Kopf trägt dieser Pfahl ein kleines, waagerechtes Brettchen mit zwei Seitenleisten. Zwischen diese Leisten kommt dann eine mit einem Korken verschlossene Wein- oder Bierflasche zu liegen. Die Flasche enthält mit Zucker gesättigtes Wasser. Aus dem Innern der Flasche führen 10 bis 15 Wollfäden durch den Korken hindurch in den Kürbis hinein, wohin sie mittels starker Stopfnadeln eingeführt werden. Das Zuckerwasser quillt nun die Wollfäden entlang in das Innere des Kürbis'. Jetzt ist weiter nichts zu tun, als die Flasche am Tage auch mehrmals zu schütteln und nach Bedarf aufzufüllen.



Kürbismast.

a) Kürbis, b) Unterlage, c) Pfahl, d) Brett für Flasche, e) Flasche, f) Korken, g) Wollfäden.

Man wird nicht wenig erstaunt sein, welchen Durst das Kürbisbaby an den Tag legt und zu welchem „Schwergewichtler" es sich entwickelt. Gewichte von 100 Kilogramm sind durchaus keine Seltenheit! Will man der Kürbispflanze noch etwas besonders Gutes tun, so gießt man sie alle 10 Tage gründlich mit einer schwach rosaroten, übermangansauren Kalilösung. **Curt Fritzsche.**

Geflügelzucht.

Nasses Weichfutter.

Immer wieder ist zu lesen, daß das Weichfutter, ob es sich nun um solches für Geflügel oder Kaninchen handelt, trocken-krümelig sein soll; aber immer wieder sieht man bei Züchterbesuchen, wie den Kaninchen und Hühnern ein nasser, schwarzer, zäher, fast kleisterartiger Brei vorgesetzt wird. Weil nun mein gekochtes Weichfutter (Kartoffeln und Schalen) schön mehlig (wie gute, gekochte Speisekartoffeln), hell, sauber und trocken-krümelig aussieht, kann es bei anderem Aussehen nur an der Zubereitung liegen. Ganze Kartoffeln (Futterkartoffeln) sind heller und trockener in gekochtem Zustand als reine Schalen; indessen läßt sich auch aus Schalen ein ansehnliches, sauberes Futter herstellen. Einmal sind nur ganz frische und einwandfreie Schalen zu verwenden, sodann sind diese (ebenso, wie die zerschnittenen Futterkartoffeln) gründlich zu waschen und schließlich die fertig gekochten Schalen gut abzugießen und hernach noch ein paar Augenblicke lang zu dämpfen. Denn ohne Topfdeckel verdampft über dem Feuer, bei ständigem Umschütteln, der letzte Wasserrest. Kommt nun hier hinein Kleie oder Legemehl, so wird das Weichfutter, wenn es sogleich gut gestampft und recht bald verfüttert wird, immer sauber, trocken-krümelig und ansehnlich aussehen. Bleibt es aber stundenlang stehen, dann wird es schmierig, klebrig und unansehnlich. Es ist Sache des Züchters, darauf zu achten, daß seine Tiere nur appetitliches und bekömmliches Weichfutter vorgesetzt bekommen. **W. Krebs.**

Bienenzucht.

Vom Abtrommeln.

Das Abtrommeln eines Bienenkorbes geht so vor sich: Bienen, die sich noch auf dem Flugbrett aufhalten, werden in das Stockinnere geräuchert und dann wird das Flugloch verstopft. Nun nimmt man den Korb vom Stande, stellt ihn auf eine Bank, oder in einen Untersatzstrohring und stürzt einen leeren Strohkorb von möglichst gleicher Größe auf den unteren Korb. Man verstopfe seine Flugöffnung und überbinde die Berührungsstellen beider Körbe mit einem Tuch. Zum besseren Halt verklammere man noch die zwei Körbe. Jetzt wird mit beiden flachen Händen oder auch mittels zweier Holzstäbe, am unteren Korbe anfangend, ziemlich kräftig geklopft, „getrommelt". Die Bienen erheben bald ein mächtiges Brausen und wandern — der ewigen Störung müde — nach und nach in den oberen Korb.



Nach etwa 5 Minuten unterbreche man das Trommeln und lasse den Bienen Zeit, sich mit Honig vollzusaugen; dann geht der Auszug schneller vonstatten. Darauf wird das Trommeln so lange fortgesetzt, bis wir annehmen können, daß sich die meisten Bienen im oberen Korb befinden. Das Tuch wird vorsichtig gelöst, die Klammern werden entfernt, der Korb senkrecht in die Höhe gehoben. Ein einziger Blick sagt uns, ob die meisten Bienen oben sind. Wenn nicht, muß das Trommeln von neuem beginnen. Weigert, Kreisbienenmeister.

Für Haus und Herd.

Gefüllter Wirsing.

1 Kilogramm Wirsing, 250 Gramm Kalbfleisch, 1 ganzes Ei, 250 Gramm Schweinefleisch, 125 Gramm frischer, ungesalzener Speck, 1 Semmel in Milch geweicht, Salz, Pfeffer.

Der Wirsing wird in Blätter zerlegt und in Salzwasser abgekocht. Man nimmt eine Serviette, legte die Blätter darauf und belegt sie mit Fülle, bindet die Serviette vorsichtig zu und läßt das Gericht in Salzwasser etwa 2 Stunden kochen. Für die Fülle treibt man Fleisch, Speck und Semmel durch die Maschine, würzt sie mit Salz, Pfeffer und mischt mit dem Ei alles gut durcheinander. Die Fülle darf nicht zu fest sein. Wenn notwendig, gibt man Wasser oder Fleischbrühe dazu.

Wirsing I.

1 Kilogramm Wirsing, etwa 600 Gramm Bratenfett, Muskatnuß, Salz.

Man entfernt die äußeren Blätter, zerlegt die einzelnen Blätter, wäscht sie und wellt sie in kochendem Salzwasser ab. Mit kaltem Wasser überspült, ausgedrückt und grob gehackt, wird der Kohl in das zerlassene Fett gegeben, darin gedünstet und mit Muskat und Salz abgeschmeckt.

Wirsing II.

1½ Kilogramm Wirsing, 50 Gramm Butter, Mehl, Fleischbrühe oder Wasser, Salz, Pfeffer nach Geschmack.

Man entfernt die äußeren grünen Blätter. Die inneren Blätter werden zerlegt, in Salzwasser abgekocht und grob gehackt. Man zerläßt die Butter, dünstet den Kohl darin an, stäubt Mehl darüber, würzt, gießt Fleischbrühe oder Wasser dazu und läßt den Kohl darin weich werden.

Wirsing mit gehacktem Rind- und Schweinefleisch und Kartoffeln.

375 Gramm gehacktes Rindfleisch, 125 Gramm gehacktes Schweinefleisch, 750 Gramm Wirsing, 1 Kilogramm Kartoffeln, 50 Gramm Butter, 1 Zwiebel, Pfeffer und Salz zum Abschmecken.

Man läßt die Butter mit der feingeschnittenen Zwiebel hellbraun werden, gibt das Fleisch, etwas Salz, eine Prise Pfeffer hinein, rührt gut um. Darauf gibt man die gewaschenen, etwas klein geschnittenen Blätter des Wirsings dazu und gießt die heiße Brühe oder Wasser darüber. Nun schichtet man darauf die roh in feine Scheiben geschnittenen, gut gewaschenen Kartoffeln, streut etwas Salz über und deckt den Topf fest zu. Man läßt das Gericht 1 bis 2 Stunden langsam kochen, sieht von Zeit zu Zeit nach, ob die Flüssigkeit nicht ganz eingekocht ist. In diesem Falle gießt man etwas Milch nach. Vor dem Anrichten wird alles gut durchgerührt und noch einmal abgeschmeckt.

Käseeier mit Nudeln.

Man kocht 250 Gramm kleingebrochene Gemüsenudeln in Salzwasser weich, läßt sie abtropfen und schwenkt sie dann mit geriebener Muskatnuß heiß. Vorher hat man eine einfache Tomatensoße bereitet, die ziemlich dick gehalten werden muß, und 6 Eier hart gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten. Diese harten Eierscheiben vermischt man mit der heißen, dicken Soße. Man häuft die Eier bergförmig in die Mitte einer Schüssel und bestreut sie ganz dick mit geriebenem Allgäuer Hartkäse. Um sie herum legt man die Käsenudeln. Zu dem Gericht gibt man grünen Salat.

Pilotenauflauf mit Käse.

1½ Kilogramm Kartoffeln kocht man in der Schale, zieht sie ab und schneidet sie in große Würfel, welche mit einer kleinen Zwiebel in Butter leichtbräunlich gebraten und dann mit geriebenem Käse durchgeschwenkt werden. Außerdem schmort man beliebige kleingeschnittene Pilze in etwas Butter und wenig Fleischbrühe weich und bindet die Brühe etwas. Die Kartoffeln und Pilze werden nun schichtweise in eine eingefettete Auflaufform gefüllt. Man zerquirlt 3 Eigelb mit 3 Löffeln Milch, einer Prise Salz und schlägt dann die 3 Eiweiß zu steifem Schnee, unter den man 50 Gramm geriebenen Hartkäse locker durchmischt. Die Eigelbmasse wird zuerst über die eingeschichteten Zutaten gegeben und dann der Käseschnee gleichmäßig darüber verteilt. Man stellt den Pilotenauflauf solange in einen mittelheißen Ofen, bis die Kruste gar und lichtbraun ist, dann trägt man ihn sofort auf und kann beliebigen grünen Salat dazu geben.

Käsekartoffeln und Salat.

1½ Kilogramm Kartoffeln werden in der Schale gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten. Eine längliche, gut eingefettete Backform wird mit einer Lage Kartoffelscheiben gefüllt, die man mit saurer Sahne, welche man mit einigen ganzen Eiern und 100 Gramm geriebenem Käse verrührt hat, übergießt. Man füllt die Form abwechselnd mit Kartoffelscheiben und der Käsesahne, bestreut die Oberfläche dick mit einer Mischung von Semmelkrumen und geriebenem Käse, legt kleine Butterflöckchen dazwischen und bäckt die Kartoffeln lichtbraun. Man reicht dazu grünen Salat.

Milchnudeln mit Käse.

Man bricht 250 Gramm mittelstarke Nudeln in Stückchen, bringt sie in ¼ Liter kochender, leichter Fleischbrühe zum Kochen, stellt sie an eine heiße Herdstelle, bis die Brühe von den Nudeln aufgesogen und diese aufgequollen sind und gießt dann eine Tasse kochend heiße Milch, in der 40 Gramm Butter zergangen sind, darüber. Damit müssen die Nudeln ganz dick aufquellen. Zuletzt wird eine Tasse dicke saure Sahne mit einem Eigelb gut verquirlt und mit 100 Gramm geriebenem Hartkäse vermischt. Hiermit muß man die fertigen Nudeln kurz durchschwenken, sie dann sofort anrichten und mit feingewiegtem Schnittlauch leicht bestreuen.

Rindfleisch in Gelee.

Ein gespicktes Stück Mürbebraten mit Gewürz bestreut, wird in kräftiger Wurzelbrühe weich gedünstet, dazu einige Kälberfüße, etwas Weinessig und einige Zitronenscheiben. Sobald das Filet weich ist, nimmt man es heraus, entfettet die Tunke, tut noch einen Liter Kraftbrühe hinzu, gießt etwas Weißwein und Essig an, klärt die Brühe mit drei Eiweiß, filtriert sie dann durch einen Geleebeutel und gießt von dem abgekühlten Gelee etwas in eine Form, legt dann das Fleisch hinein und füllt das übrige Gelee darüber. Nun läßt man die Masse erstarren und wenn man anrichten will, taucht man die Form einen Moment in heißes Wasser, um sie dann zu stürzen und mit Aspick und Petersilie verziert zu Tisch, besonders auf ein kaltes Büfett zu geben.

Saurer Schweinebraten.

Man salze einen nicht zu fetten Schlegel gut ein, lege ihn in eine tiefe Schüssel, siede Essig, Lorbeerblätter, Nelken, Pfeffer, Petersilie, Thymian, eine Zitronenscheibe und Zwiebel, gieße dies über den Schlegel, decke ihn zu und lasse ihn 3—4 Tage liegen, wende ihn täglich einmal um. Alsdann bringe man ihn in eine Bratenpfanne, gieße von der Beize zu und lasse ihn schön braun braten.

Marklößchen.

Man vermenge 80 Gramm fein gewiegtes Rindsmark mit 2 Eiern, Salz und soviel geriebene Semmel, daß man ein wenig flach gedrückte Klößchen daraus formen kann, backe dieselben in steigender Butter, gebe sie alsdann in kochende Bouillon, und lasse sie zehn Minuten darin kochen.

Tomatensuppe mit Reis.

Eine Anzahl Tomaten werden gekocht und durch einen Durchschlag gegossen. Dann fügt man zur Verdünnung etwas Wasser hinzu, setzt das Ganze wieder aufs Feuer, macht es mit in Butter gedämpftem Mehl sämig. Man muß darauf achten, daß das Abschmecken mit Salz und etwas Zucker in richtigem Maße geschieht. Während die Tomaten zubereitet werden, kocht man inzwischen eine gehörige Portion Reis nicht zu weich und fügt sie den Tomaten bei.

Gebratene Hammelbrust.

Man koche eine Hammelbrust mit Wurzeln, Gewürz, Zwiebeln und Salz weich. Dann entferne man die Knochen und lasse die Brust erkalten. Darauf schneide man sie in Stücke, paniere sie mit Ei, geriebener Semmel, Pfeffer und Salz, und brate sie in einer Pfanne schön gelbbraun. Als Zukost gibt man ein beliebiges Gemüse.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.